

Rezept Rotkraut mit Marroni

Zutaten:

Rotkraut

1 große Dose Rotkraut
1 großer Boskoop-Apfel
1EL Butter
2 Schalotten
5 Nelken
2 Pimentkörner
1/4 Zimtstange
0,25 l Apfelsaft oder Johannisbeersaft
1 EL Balsamico-Essig
1-3 TL Zucker
Salz

Marroni

250 g Marroni fertig gegart und vakuumisiert im Handel erhältlich
1EL Butter
1 Pr Zucker
1 Pr Salz

Zubereitung:

Rotkraut

Alle Gewürzzutaten in das Teeei geben und verschließen.
Die Schalotten feinwiegen, zu der heißen Butter geben, die kleingeschnittenen, geschälten Apfel zugeben, den Apfel Weichdünsten lassen und mit Zucker leicht karamellisieren

lassen.

Mit der Flüssigkeit, dem Balsamessig aufgießen und das Teeei zugeben.

Das Rotkraut nicht vergessen.

Ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Das Teeei nach ca. 45 Minuten aus dem Kraut nehmen.

15 Minuten vor dem Garende des Krauts, die Maroni zugeben (siehe unten).

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Maroni

Die Butter in einer Sauteuse heiß werden lassen und die Maroni zugeben.

Durch das Schwenken des Topfs die Maroni leicht Farbe nehmen lassen, salzen, Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen.

15 Minuten vor dem Garende des Krauts, die Maroni zugeben.

zurück zu den Weihnachtsrezepten